ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL FORMATO INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN COMPONENTE	Código: FOR-PSS-220 Versión: 2 Fecha: Memo I2021031874 – 22/10/2021 Página: 1 de 3

COMPONENTE	**ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**			
1. DATOS GENERALES DEL CONVENIO DE ASOCIACIÒN O CONTRATO A SUPERVISAR				
Convenio de Asociación / Contrato No:	9073	del año:	2024	
Nombre del Asociado / Contratista:	Consorcio por la reducción de habitabilidad en calle 2024			
Nombre del Servicio:	Servicio Comunidad de Vida para Población Habitante de Calle			
Nombre de la Unidad Operativa:	Comunidad de Vida La Victoria			
Dirección de la Unidad Operativa:	Sasaima, Cundinamarca - Caseríos de Santa Inés, Vereda la Victoria, Finca La Victoria			
Teléfono de la Unidad Operativa:	312 369 5648			
Correo Electrónico de la Unidad Operativa:	cvlavictoria0@gmail.com			
1.1 DATOS DE LA PERSONA DELEGADA POR EL ASOCIADO-OPERADOR PARA ATENDER LA VISITA				
Nombre de la persona que atendió la visita:	Diana Katherine Cristiansen			
Cargo:	Nutricionista		Celular:	321 719 2569
1.2 DATOS DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION QUE REALIZA LA VISITA POR PARTE DE LA SECRETARIA DE INTEGRACION SOCIAL				
Nombre del profesional de apoyo a la supervisión:	Tatiana Niño Martínez			
Celular:	312 585 7890			
Correo Electrónico:	tninom@sdis.gov.co			
1.3 DATOS GENERALES DE LA VISITA				
Fecha de la Visita:	2/12/2025			
Cobertura contratada para la Unidad operativa:	130	Cobertura - asistencia evidenciada durante la visita:	98	
Hora de inicio:	2:30 p.m.	Hora final:	6:30 p.m.	
Observaciones:				

Se realiza visita de supervisión en la Comunidad de Vida La Victoria El Rosario, teniendo en cuenta lo establecido en el anexo técnico 3 de 5 y las acciones planteadas en el plan de mejoramiento establecido en el mes de septiembre, dadas las situaciones evidenciadas. La visita es atendida por la nutricionista Diana Katherine Christiansen y se socializan los hallazgos con la lìder del servicio Daniela García y la técnica en alimentos Laura Villanueva.

FECHA DE LA VISITA:	25/11/2025	CONVENIO/CONTRATO No:	9073-2024
COMPONENTE:	NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD		

No. OBLIGACIÓN	ASPECTO DE VERIFICACIÓN (Cumplimiento Lineamientos)	Satisfactoria	A Mejorar	Deficiente	OBSERVACIONES
1	Dar cumplimiento a las exigencias descritas en el Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, de conformidad con lo señalado en la normatividad vigente y en el Anexo técnico 3 de 5: Componente de nutrición y salubridad servicio de comunidad de vida.		X		Dar continuidad al fortalecimiento en el manejo de la minuta de alimentos, dirigido al personal manipulador de alimentos, realizado por el perfil de nutrición y dietética del servicio y apoyado por la técnica en alimentos del servicio (anexo técnica 3 de 5, numeral 2.1.2.6). Se evidencia la necesidad de hacer énfasis en la importancia de dar cumplimiento a lo establecido frente a las porciones o pesos servidos de cada componente o alimento y su cumplimiento en la totalidad de las raciones servidas (anexo técnica 3 de 5, numeral 2.2.1.2.7.4, literal g). Se evidencia soporte de capacitación en minuta de alimentos del 3 de octubre, sin embargo, esta observación se mantiene respecto a la vistia realizada en el mes de septiembre y soporta la extensión del plan de mejoramiento implementado en el mismo mes.
2	Cumplir con lo establecido en la Ley 9 de 1979, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes, complementarias, así como a los lineamientos técnicos establecidos por la Dirección de Nutrición y Abastecimiento de la SDIS.		X		Se evidencia que el personal manipulador de alimentos y quienes se encuentran en áreas de manipulación y/o distribución de alimentos hacen uso de elementos de protección personal (cofia y tapabocas), lo que permite garantizar la inocuidad de los alimentos. Las bodegas de almacenamiento, equipos de frío (refrigeradores y congeladores), canastillas y estibas se observan limpios y organizados. La nevera marca Electrolux se encuentra en funcionamiento adecuado, con registros actualizados en el formato de control de temperatura y siguie siendo destinada para prealistamiento - descongelación controlada de alimentos, previo a su cocción y preparación.
3	Implementar los procedimientos y sub procesos establecidos en el Sistema de Gestión de la SDIS por la Dirección de Nutrición y Abastecimiento, y la Dirección Territorial: Subdirección de Nutrición (Procedimiento planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales, Procedimiento Vigilancia Nutricional, Procedimiento Promoción de Hábitos en Estilos de Vida Saludable: alimentación, nutrición y actividad física, Componente Transversal buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos), Subdirección de Abastecimiento (Procedimiento Abastecimiento de Alimentos), Dirección Territorial y Subdirección de Nutrición (Manual Plan de Saneamiento), teniendo en cuenta las especificaciones del Anexo técnico 3 de 5: Componente de nutrición y salubridad servicio de comunidad de vida.		X		El Formato preparación de alimentos debe ser diligenciado en tiempo real de manera adecuada y completa, siguiendo el instructivo de diligenciamiento. Se evidencia que las piezas de pierna y pernil están siendo entregadas por separado por parte del proveedor McPollo. Este alimento se encuentra en uno de los equipos de congelación almacenado en bolsas y debidamento rotulado. Se evidencia diligenciamiento de formato no controlado en el que se lleva la bitácora de refrigerios extramurales, según las especificaciones del anexo técnico. La capacitación y entrenamiento en manejo y cuidados de la báscula fue solicitada al proveedor, sin embargo, a la fecha no ha dado respuesta al respecto.
4	Disponer en físico y de forma organizada la documentación requerida para consulta del talento humano, asociada a los procedimientos y subprocesos establecidos por la Dirección de Nutrición y Abastecimiento, y la Dirección Territorial, con el fin de garantizar el cumplimiento de los lineamientos establecidos por la SDIS (lineamientos, manuales, protocolos, guías).	X			Los documentos relacionados con la minuta de alimentos se encuentran impresos, publicados y disponibles en el servicio de alimentación, para consulta del personal manipulador de alimentos, se eivdencia el análisis nutricional organizado con acetatos en una carpeta. La minuta patrón se encuentra publicada en un tamaño de letra mayor y en un lugar de fácil acceso para las manipuladoras de alimentos. El Formato preparación de alimentos se encuentra desactualizado, se recuerda que este debe ser diligenciado en tiempo real, de manera completa y adecuada, siguiendo el instructivo de diligenciamiento. Las remisiones de los pedidos de alimentos entregados por los difernetes proveedores deben estar organizados y almacenados en un solo lugar en el servicio, para su consulta cuando sea necesario.
5	Diligenciar oportunamente y disponer de forma organizada, los formatos y documentos asociados a los procedimientos y subprocesos establecidos por la Dirección de Nutrición y Abastecimiento, y la Dirección Territorial, verificando periódicamente las versiones vigentes disponibles en el Sistema de Gestión de la SDIS.	X			Se recomienda mantener la atención a la sugerencia de garantizar la disponibilidad de soportes y documentos correspondientes a la ejecución de actividades del Componente para su consulta y segumiento. El Formato preparación de alimentos se encuentra desactualizado, se recuerda que este debe ser diligenciado en tiempo real, de manera completa y adecuada, siguiendo el instructivo de diligenciamiento. Las remisiones de los pedidos de alimentos entregados por los difernetes proveedores deben estar organizados y almacenados en un solo lugar en el servicio, para su consulta cuando sea necesario.
6	Garantizar durante toda la ejecución del contrato el concepto sanitario favorable del servicio social, para ello el contratista deberá radicar carta de solicitud de visita ante la autoridad sanitaria competente en un plazo máximo de tres (3) días hábiles a partir de la firma del acta de inicio.	X			La unidad operativa cuenta con conceptos sanitarios actualizados emitidos por la Secretaría de Salud de Cundinamarca: - Predio: concepto favorable con requerimientos, porcentaje de cumplimiento 81,5% del 30 de octubre de 2025. - Servicio de alimentación: concepto favorable, porcentaje de cumplimiento 95,5% del 6 de noviembre de 2025.
7	A partir de la Guía de Plan de Saneamiento, el contratista deberá actualizar, divulgar e implementar el Plan de Saneamiento del servicio social, durante los primeros 21 días de ejecución del contrato, de acuerdo con lo establecido en el Anexo técnico 3 de 5: Componente de nutrición y salubridad servicio de comunidad de vida y la documentación disponible en el Sistema de Gestión de la SDIS.	X			La unidad cuenta con Plan de Saneamiento actualizado y adaptado a la unidad operativa y avalado. Durante la vistia se evidencia que se toman las medidas necesarias para evitar el ingreso de plagas (moscas) al servicio de alimentación.

8	Implementar los planes de contingencia establecidos en el Plan de Saneamiento del servicio social con el fin de disponer de los alimentos y recursos necesarios para atender las eventualidades que puedan afectar el suministro de alimentos, y la disponibilidad y acceso a agua potable según la normatividad vigente.	X			No ha sido necesaria la implementación de planes de contingencia.

FECHA DE LA VISITA:	2/12/2025	CONVENIO/CONTRATO No:	9073	DEL:	2024

COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Se realiza visita de supervisión desde el Componente de Nutrición y Salubridad a la Comunidad de Vida El Rosario, la cual es atendida por la nutricionista Diana Katherine Christiansen, se evidencia atención a las observaciones descritas a partir de la visita del mes de noviembre. Actualmente, la unidad operativa cuenta con plan de mejoramiento abierto, establecido en el mes de septiembre y extendido por dos meses más (noviembre y diciembre) por parte de la nutricionista Katalina González.

Planificación alimentaria:
Durante la visita se realiza la revisión de la disponibilidad de insumos para el cumplimiento de la minuta de alimentos evidenciando:
- Bodegas de almacenamiento con existencias de alimentos (fruver, abarrotes, lácteos, carne, pescado, cerdo) y los específicos disponibles y suficientes para la cena del menú del día (menú 2).
- El servicio no cuenta con la torta sabor a queso para las onces (o merienda de la tarde) del día, al indagar, inicialmente, la nutricionista refiere que se realizó la solicitud de este producto lo cual se evidencia en el plan de compras semanal, sin embargo, la persona con quien se hacen los pedidos de alimentos refirió que no se iban a solicitar tortas en este pedido, sin ninguna justificación. Como intercambio se entrega a las y los participantes galletas Quaker de avena, dando cumplimiento al gramaje establecido en el análisis nutricional. En el momento en que se socializa este aspecto con la líder del servicio, refiere que se había programado transporte para la recolección de las tortas requeridas, sin embargo, se le informó que el proveedor no las tenía listas para cuando le fueron solicitadas. Esta información no llegó a la nutricionista del servicio. Se solicita que el intercambio realizado sea registrado en los formatos correspondientes.
- Respecto al tema de pedidos, en el marco del plan de mejora, se solicita el envío del cronograma de pedidos de alimentos para el mes diciembre. En este, la unidad informa que ayer lunes 1 de diciembre recibía fruver y panadería, sin embargo, la nutricionista refiere que adicional a estos, recibieron pedidos de abarrotes y pescado lo cual no corresponde con la información compartida inicialmente. También, la nutricionista refiere que desde el servicio se envía a la encargada de los pedidos de alimentos el inventario, refiriendo existencias en bodega, lo cual se utiliza como base para proyectar pedidos de alimentos, sin embargo, se solicitan alimentos de manera estandarizada para una cobertura de 130 personas.
La líder del servicio refiere que en varias ocasiones los proveedores llegan con los pedidos y estos son recibidos en el servicio, no los devuelven dadas las complejidades de acceso y otras dinámicas. Sin embargo, refiere comprender la existencia del plan de mejoramiento y solicita sugerencias o una guía para mejorar estos procesos, con el fin de dar cumplimiento a lo solicitado.

En cuanto a los formatos correspondientes al servicio de alimentación:
- El Formato Control entradas y salidas de alimentos no se encuentra diligenciado para el mes diciembre.
- El Formato preparación de alimentos se encuentra desactualizado.

A estas observaciones, durante la socialización hallazgos con la líder del servicio, la nutricionista y la técnica en alimentos, esta última refiere que el tiempo y las dinámicas del servicio en ocasiones no son suficientes para mantener formatos y demás procedimientos al día, manifestando además que el trabajo con las manipuladoras de alimentos es complejo y que se ha dificultado promover la adopción de hábitos que garanticen tener todo lo correspondiente al servicio al día.

En cuanto a los aspectos resaltados en la visita de noviembre y teniendo en cuenta el plan de mejoramiento y las acciones planteadas, se resalta que el servicio ha atendido las observaciones y sugerencias brindadas, se evidencia atención a la organización, limpieza y desinfección de las áreas del servicio de alimentación, el uso de elementos de protección personal y el fortalecimiento técnico al equipo de manipuladoras de alimentos; se encuentran publicados el ciclo de menús y la minuta patrón en pareas visibles y de fácil acceso del servicio. Los formatos de control de temperaturas de los equipos se encuentran al día.

En cuanto a la hermeticidad y presencia de plagas (moscas), el equipo de la unidad operativa refiere que se evidencian algunas moscas en el servicio de alimentación a pesar de las medidas tomadas, por lo cual se tomarán medidas correctivas y preventivas adicionales como la disposición de trampas en algunos lugares.

Se encuentra aún pendiente la ejecución de la capacitación por parte del proveedor de la báscula para la toma de medidas antropométricas, uso y cuidado del equipo, dirigido a nutricionistas, enfermeras y demás personal que haga uso de la misma en la unidad.

Promoción de Prácticas Saludables en Alimentación, Nutrición y Actividad Física:
De acuerdo con el cronograma, se realizará la sesión del mes de diciembre el próximo 16, en horas de la tarde, donde se abordará el tema hipertensión arterial. Se recuerda al equipo la importancia de mantener en un lugar fijo los soportes de ejecución disponibles para su consulta y/o revisión.

Vigilancia Nutricional:
El tamizaje nutricional o la toma masiva de medidas antropométricas a participantes del servicio será realizado durante el mes, de acuerdo con lo indicado en el anexo técnico. Se recuerda al equipo la indicación respecto a este tema: la solicitud de listados a la referente SIRBE de la subdirección para su diligenciamiento y el posterior escaneo y envío vía correo electrónico, con el fin de que estos sean conservados en el servicio y estén disponibles para consulta o revisión.

Respecto a los hallazgos de la presente visita, se realiza retroalimentación con la coordinadora Daniela García, la técnica en alimentos Laura Villanueva y la nutricionista Katherine Christiansen y, a partir de los conversado, se sugiere:

- Establecer tiempos de trabajo y de acompañamiento al servicio, verificando el cumplimiento de aspectos clave como el diligenciamiento oportuno de formatos, el cumplimiento de instructivos y protocolos del Sistema de Gestión.
- Mantener dinámicas de trabajo en equipo que permitan dar respuesta y cumplimiento al anexo técnico 3 de 5 – Componente de Nutrición y Salubridad.
- Manifestar dudas o inquietudes frente a cualquier aspecto, las veces que sea necesario, para dar claridad y dar respuesta o cumplimiento a lo solicitado.
- Mantener la comunicación oportuna y efectiva entre los actores involucrados en los pedidos de alimentos, con el fin de garantizar la recepción oportuna de lo requerido para dar cumplimiento a la minuta de alimentos vigente.

Aspectos de verificación que no aplican en el periodo

Obligación	Aspecto a verificar	Observaciones	Fecha en que se verifica

Acciones de mejora a implementar como resultado de la visita

Acciones a implementar	Plazo
Envío vía correo electrónico del Formato control entradas y salidas de alimentos, Formato recepción de alimentos y Formato preparación de alimentos actualizados de manera adecuada y completa el jueves 4 de diciembre a medio día	Jueves 4 de diciembre de 2025
Cargue de remisiones de pedidos de alimentos, siguiendo lo establecido en el Plan de Mejoramiento.	Días viernes del mes de diciembre
Atención y cumplimiento de acciones específicas solictiadas en el Plan de Mejoramiento.	Plazos establecidos en el Plan de Mejoramiento
Se sugiere mantener el trabajo conjunto y en equipo entre los profesionales en Nutrición y Dietética del servicio, con el fin de garantizar la disponibidliad de evidencias, las respuestas oportunas a las visitas de supervisión y de entes de control y la atención en lo posible inmediata a observaciones realizadas que garantizan la calidad en la prestación del servicio.	Inmediato
Continuar el fortalecimiento técnico en manejo de minuta de alimentos, estandarización de porciones y utensilios en el servicio de alimentación a todo el personal incluída la técnica en alimento y manipulación adecuada de alimentos, por parte de los perfiles de Nutrición y Dietética del servicio.	Enero - 2026
Nuevamente se solicita el envío vía correo electrónico del acta de capacitación y entrenamiento de manejo y cuidados sobre la operación de la báscula dirigida a las personas que la intervienen en el uso de este elemento la cual debe ser gestionada con el proveedor del equipo por parte del contratista. Enviar registro fotográfico con marca de fecha y hora.	Enero - 2026

Observaciones de quien recibe la visita					
Firma de quien recibe la visita		Listado de asistencia			
Nombres y Apellidos		Katherine Christiansen - Daniela García - Laura Villanueva			
Cargo		Nutricionista - Coordinadora - Técnica en alimentos			
Fecha de la visita	2/12/2025	Hora inicio de la visita	2:30 p.m.	Hora finalización de la visita	6:30 p.m.

Firma de los profesionales de apoyo a la supervisión:

Firma:	Listado de asistencia
Nombres y Apellidos:	Tatiana Niño Martínez
Cargo:	Apoyo a la supervisión - Componente de Nutrición y Salubridad

	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 2 Fecha: Memo 20240180983 - 12/07/2024 Página: 1 de 1

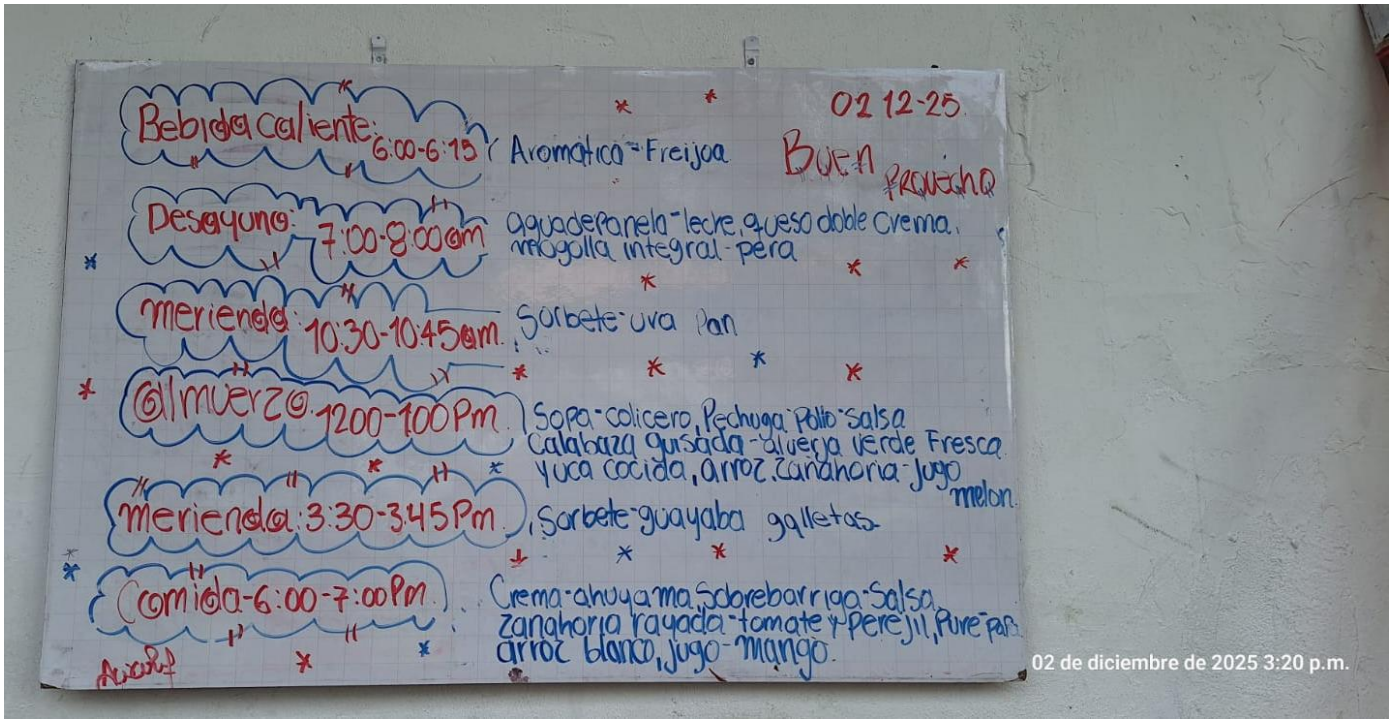
1. Tema: VISITA SUPERVISION 2. Lugar o Localidad o Sede: CVLa Victoria 3. Fecha y hora: 02/12/2025 (14:30 - 18:30)

4. Nombre responsable: Equipo Apoyo Supervision 5. Dependencia responsable: Subdirección Adultez

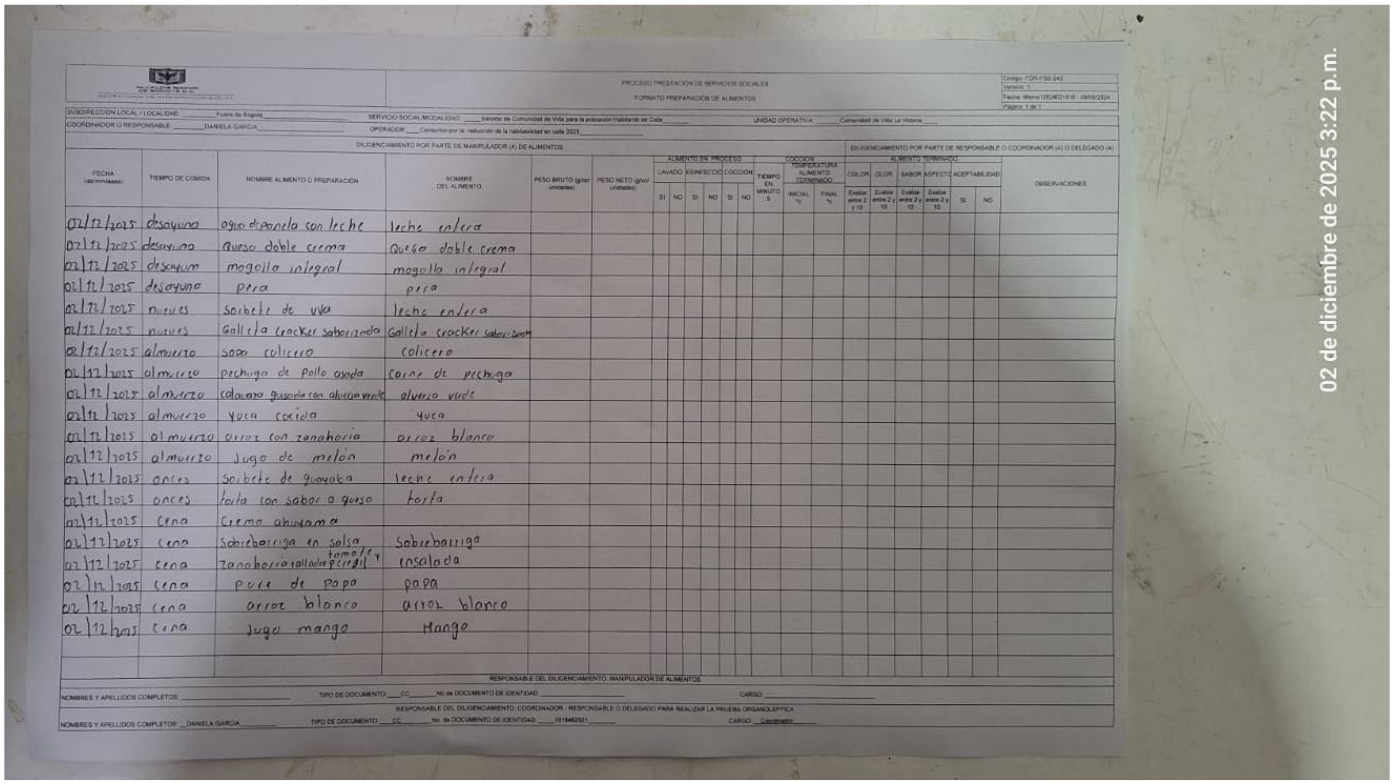
6. Item	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de Identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Tatiana Niño Martínez	CC	1098454278	SDIS Adultez	Nutricionista	Contratista	tninom@sdis.gov.co	3125857890	
2	Diana Katherine Christancho	CC	1070782560	Cv la victoria	Nutricionista	Contratista	Dianakatherine@gmail.com	3224007090	
3	Luz Díaz	CC	1020782085	Orientadora	Apoyo	Contratista	Luzdiaz@gmail.com	3118360324	
4	Diego Alejandro Ocampo L	CC	1076095242	Adultez	Supervisión	Contratista	Diegoocampo@sdis.gov.co	3208615404	
5	Gaspar Leon	CC	1077967547	Adultez	Psicologa	Contratista	leonyineth2345@gmail.com	3138472512	
6	Diana Patricia Vaquera	CC	1077971397	Cv La Victoria	Enfermera	Contratista	dianapatriciavaquera@hotmail.com	3214224040	
7	Laura Cano Calderón	CC	1001193077	C.V. La victoria	T-Social	Contratista	calderonaura55@gmail.com	3227281993	
8	Daniela García Ramírez	CC	1015462421	Centro Integral de Vida la Victoria	Líder Servicio	Contratista	danielagarcia1330@gmail.com	3015068386	
9	Gloria S. Labrada	CC	60275815	SDIS Adultez	Enfermera	Contratista	gpinzon@sdis.gov.co	3184873640	
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales: En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos

Powered by CamScanner



02 de diciembre de 2025 3:20 p.m.



PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243 | Versión: 1 | Fecha: Marzo (02/04/2014) 9:00 - 09/05/2024 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente de Bogotá | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Servicio de Comunidad de Vida para la población Habitante de Calle | UNIDAD OPERATIVA: Comunidad de Vida La Victoria

COORDINADOR O RESPONSABLE: DANIELA GARCIA | OPERADOR: Consorcio por la reducción de la habitabilidad en calle 2025

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
02/12/2025	desayuno	agua de panela con leche	leche entera																		
02/12/2025	desayuno	queso doble crema	Queso doble crema																		
02/12/2025	desayuno	mogolla integral	mogolla integral																		
02/12/2025	desayuno	pera	pera																		
02/12/2025	nueves	Sorbete de uva	leche entera																		
02/12/2025	nueves	Galleta cracker saborizado	Galleta cracker saborizado																		
02/12/2025	almuerzo	sopa colicero	colicero																		
02/12/2025	almuerzo	pechuga de pollo asada	carne de pechuga																		
02/12/2025	almuerzo	calabaza guisada con alverja verde	alverja verde																		
02/12/2025	almuerzo	yuca cocida	yuca																		
02/12/2025	almuerzo	arroz con zanahoria	arroz blanco																		
02/12/2025	almuerzo	jugo de melón	melón																		
02/12/2025	onces	sorbete de guayaba	leche entera																		
02/12/2025	onces	torta con sabor a queso	torta																		
02/12/2025	cena	Crema ahuyama																			
02/12/2025	cena	sobrebarriga en salsa	sobrebarriga																		
02/12/2025	cena	zanahoria rallada, tomate y perejil	ensalada																		
02/12/2025	cena	pure de papa	papa																		
02/12/2025	cena	arroz blanco	arroz blanco																		
02/12/2025	cena	Jugo mango	Mango																		

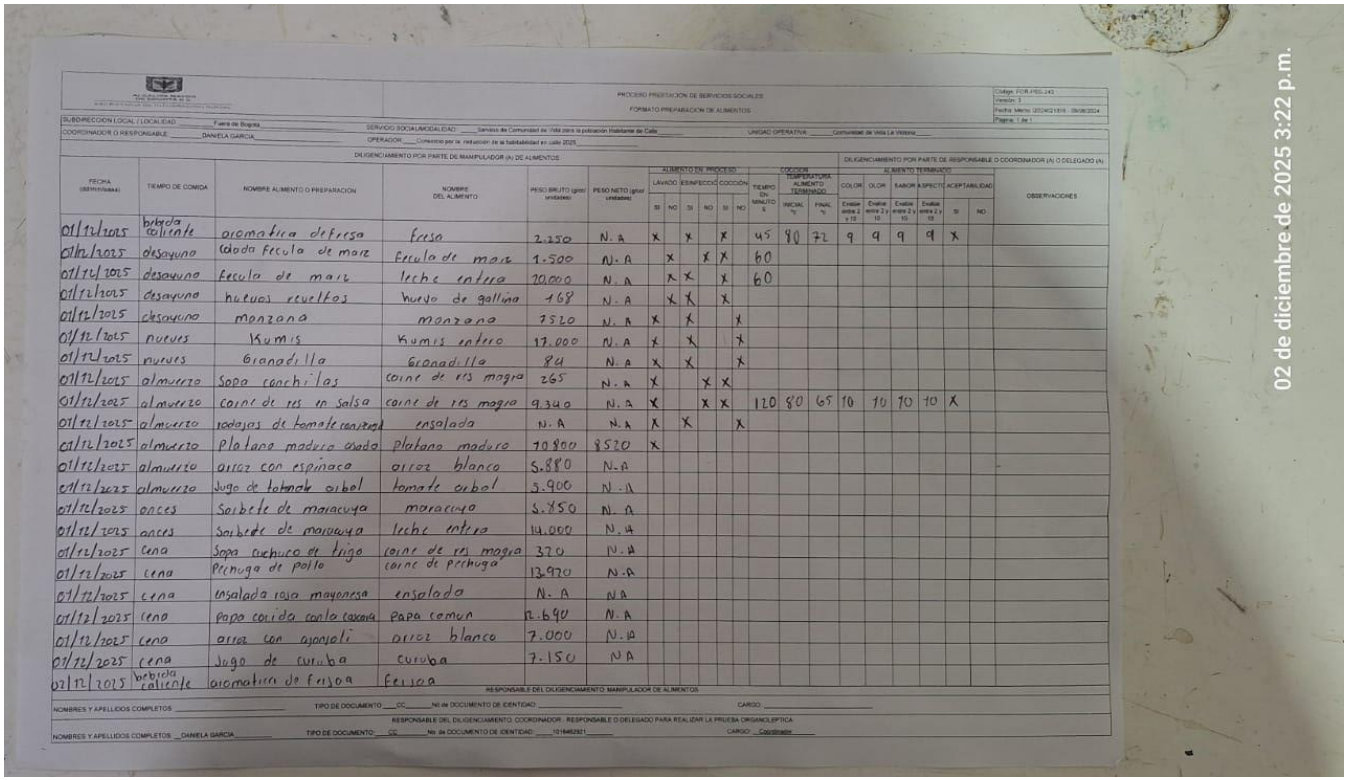
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: ___ CC ___ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO COORDINADOR / RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLÉPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: DANIELA GARCIA | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018462021 | CARGO: Coordinador

02 de diciembre de 2025 3:22 p.m.



PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR.PRSS.243 | Versión: 1 | Fecha: Marzo 22/24/21/18 - 05/06/2024 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fuera de Bogota | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Servicio de Comunidad de Vida para la poblacion Habitante de Calle | UNIDAD OPERATIVA: Comunidad de Vida La Victoria

COORDINADOR O RESPONSABLE: DANIELA GARCIA | OPERADOR: Consorcio por la reducción de la habitabilidad en calle 2024

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)								
						ALIMENTO EN PROCESO							ALIMENTO TERMINADO								
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gros/unidades)	PESO NETO (gros/unidades)	LAVADO		DESINFECCIO		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTO S	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	SI	NO	
01/12/2025	bebida caliente	aromatica defresa	Fresa	2.250	N. A	X		X		X		45	90	72	9	9	9	9	X		
01/12/2025	desayuno	Colada fecula de maiz	Fecula de maiz	1.500	N. A		X		X	X		60									
01/12/2025	desayuno	Fecula de maiz	leche entera	20000	N. A		X	X		X		60									
01/12/2025	desayuno	huevos revueltos	huevo de gallina	168	N. A		X	X		X											
01/12/2025	desayuno	manzana	manzana	7520	N. A	X		X			X										
01/12/2025	nueves	Kumis	Kumis entero	17.000	N. A	X		X			X										
01/12/2025	nueves	Granadilla	Granadilla	84	N. A	X		X			X										
01/12/2025	almuerzo	Sopa conchillas	carne de res magra	265	N. A	X			X	X											
01/12/2025	almuerzo	carne de res en salsa	carne de res magra	9.340	N. A	X			X	X		120	80	65	10	10	10	10	X		
01/12/2025	almuerzo	rodajas de tomate cereza	ensalada	N. A	N. A	X		X			X										
01/12/2025	almuerzo	Platano maduro asado	platano maduro	10800	8520	X															
01/12/2025	almuerzo	arroz con espinaca	arroz blanco	5.880	N. A																
01/12/2025	almuerzo	Jugo de tomate arbol	tomate arbol	5.900	N. A																
01/12/2025	onces	Sorbete de maracuya	maracuya	5.850	N. A																
01/12/2025	onces	Sorbete de maracuya	leche entera	14.000	N. A																
01/12/2025	cena	Sopa crema de trigo	carne de res magra	320	N. A																
01/12/2025	cena	Pechuga de pollo	carne de pechuga	13.920	N. A																
01/12/2025	cena	ensalada roja mayonesa	ensalada	N. A	NA																
01/12/2025	cena	papa cocida con cascara	papa comun	12.690	N. A																
01/12/2025	cena	arroz con azafrán	arroz blanco	7.000	N. A																
01/12/2025	cena	Jugo de curuba	curuba	7.150	NA																
02/12/2025	bebida caliente	aromatica de fresa	Fresa																		

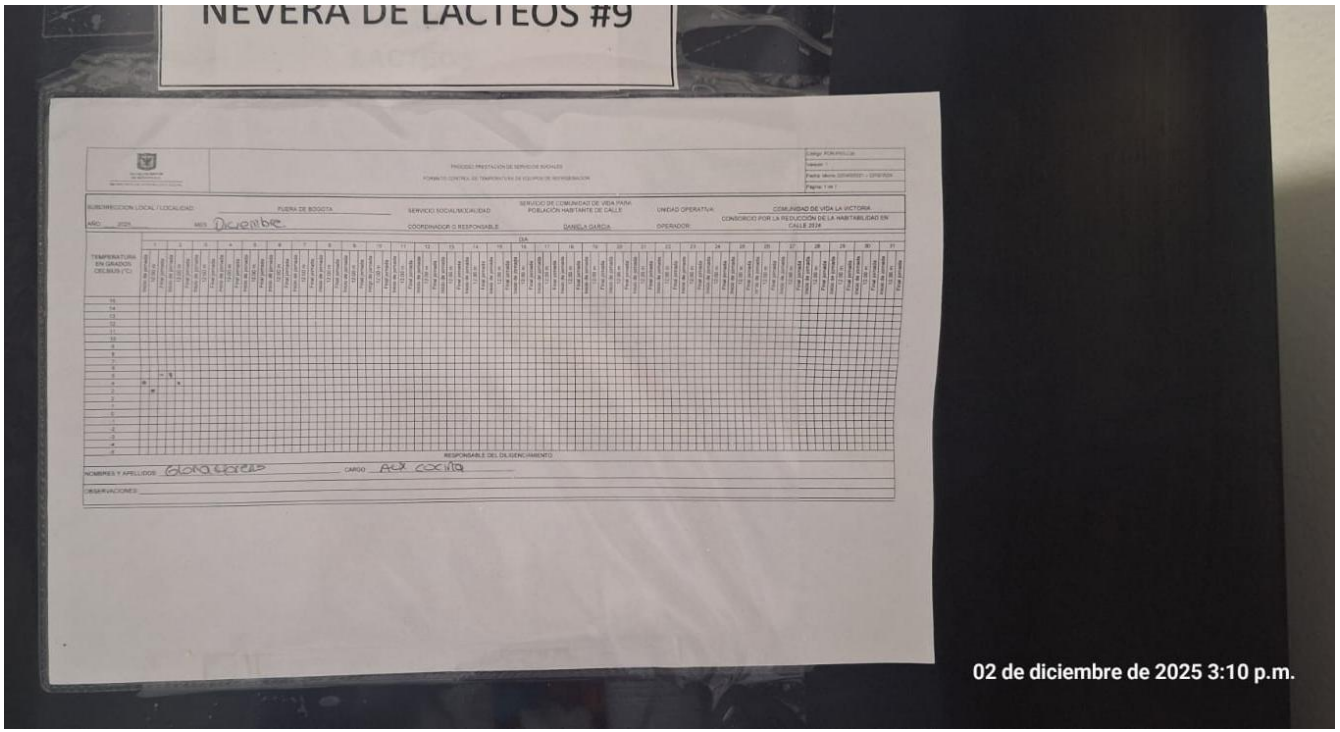
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ | CARGO: _____

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: DANIELA GARCIA | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014492921 | CARGO: Coordinador

02 de diciembre de 2025 3:22 p.m.



PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACION

Código: FOR.PRSS.238 | Versión: 1 | Fecha: Marzo 22/24/21/18 - 05/06/2024 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FUERA DE BOGOTA | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: SERVICIO DE COMUNIDAD DE VIDA PARA POBLACIÓN HABITANTE DE CALLE | UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE VIDA LA VICTORIA

AÑO: 2025 | MES: Diciembre | COORDINADOR O RESPONSABLE: DANIELA GARCIA | OPERADOR: CONSORCIO POR LA REDUCCIÓN DE LA HABITABILIDAD EN CALLE 2024

DIA

TEMPERATURA EN GRADOS CELSIUS (°C)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	Hora de medición	Hora de medición	Hora de medición	Hora de medición	Hora de medición	Hora de medición	Hora de medición	Hora de medición	Hora de medición	Hora de medición	Hora de medición	Hora de medición	Hora de medición	Hora de medición	Hora de medición	Hora de medición	Hora de medición	Hora de medición	Hora de medición	Hora de medición	Hora de medición	Hora de medición	Hora de medición	Hora de medición	Hora de medición	Hora de medición	Hora de medición	Hora de medición	Hora de medición	Hora de medición	Hora de medición
	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m
	Hora primera toma	Hora primera toma	Hora primera toma	Hora primera toma	Hora primera toma	Hora primera toma	Hora primera toma	Hora primera toma	Hora primera toma	Hora primera toma	Hora primera toma	Hora primera toma	Hora primera toma	Hora primera toma	Hora primera toma	Hora primera toma	Hora primera toma	Hora primera toma	Hora primera toma	Hora primera toma	Hora primera toma	Hora primera toma	Hora primera toma	Hora primera toma	Hora primera toma	Hora primera toma	Hora primera toma	Hora primera toma	Hora primera toma	Hora primera toma	Hora primera toma
	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m	12:00 m
	Hora segunda toma	Hora segunda toma	Hora segunda toma	Hora segunda toma	Hora segunda toma	Hora segunda toma	Hora segunda toma	Hora segunda toma	Hora segunda toma	Hora segunda toma	Hora segunda toma	Hora segunda toma	Hora segunda toma	Hora segunda toma	Hora segunda toma	Hora segunda toma	Hora segunda toma	Hora segunda toma	Hora segunda toma	Hora segunda toma	Hora segunda toma	Hora segunda toma	Hora segunda toma	Hora segunda toma	Hora segunda toma	Hora segunda toma	Hora segunda toma	Hora segunda toma	Hora segunda toma	Hora segunda toma	Hora segunda toma
15																															
14																															
13																															
12																															
11																															
10																															
9																															
8																															
7																															
6																															
5																															
4																															
3																															
2																															
1																															

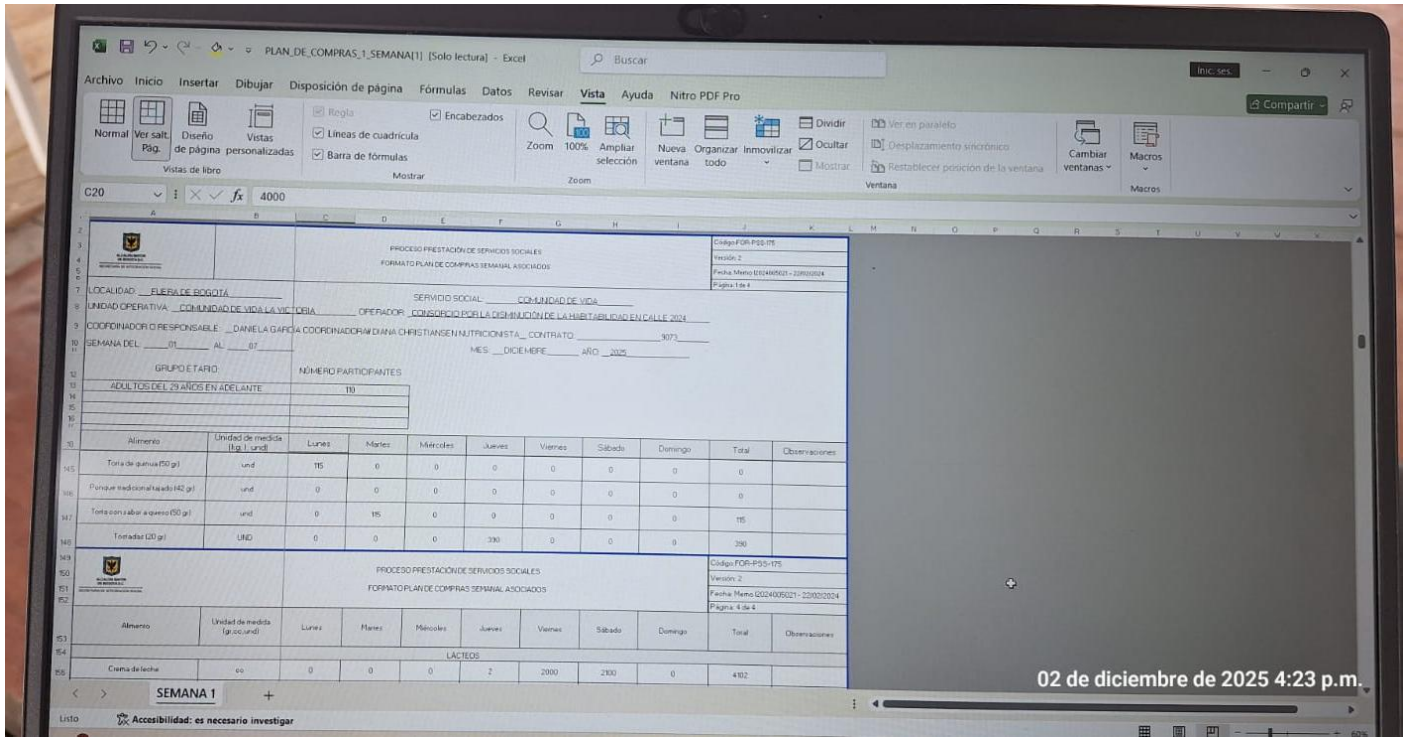
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: GLORIA PEREZ | CARGO: AUX COCINA

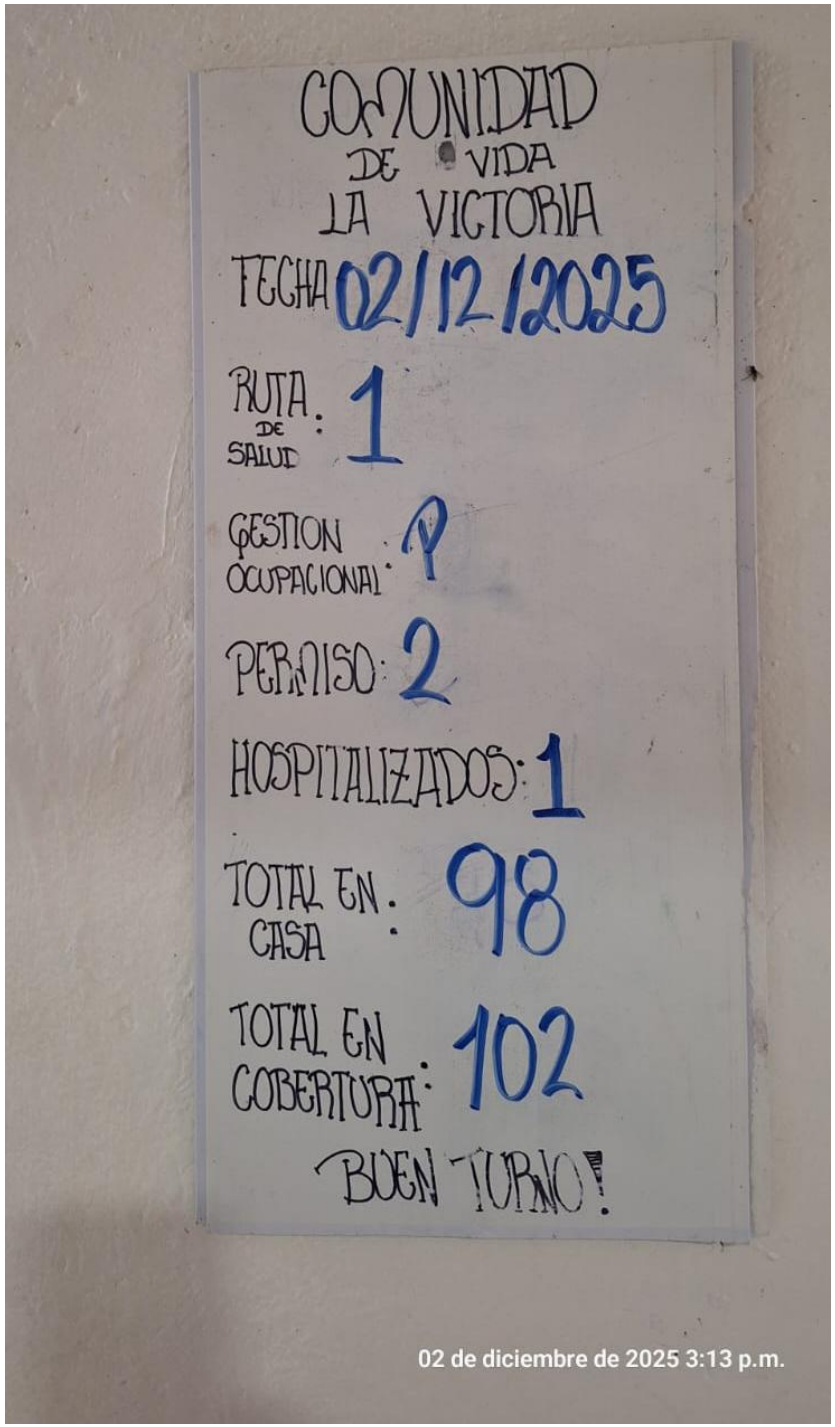
OBSERVACIONES: _____

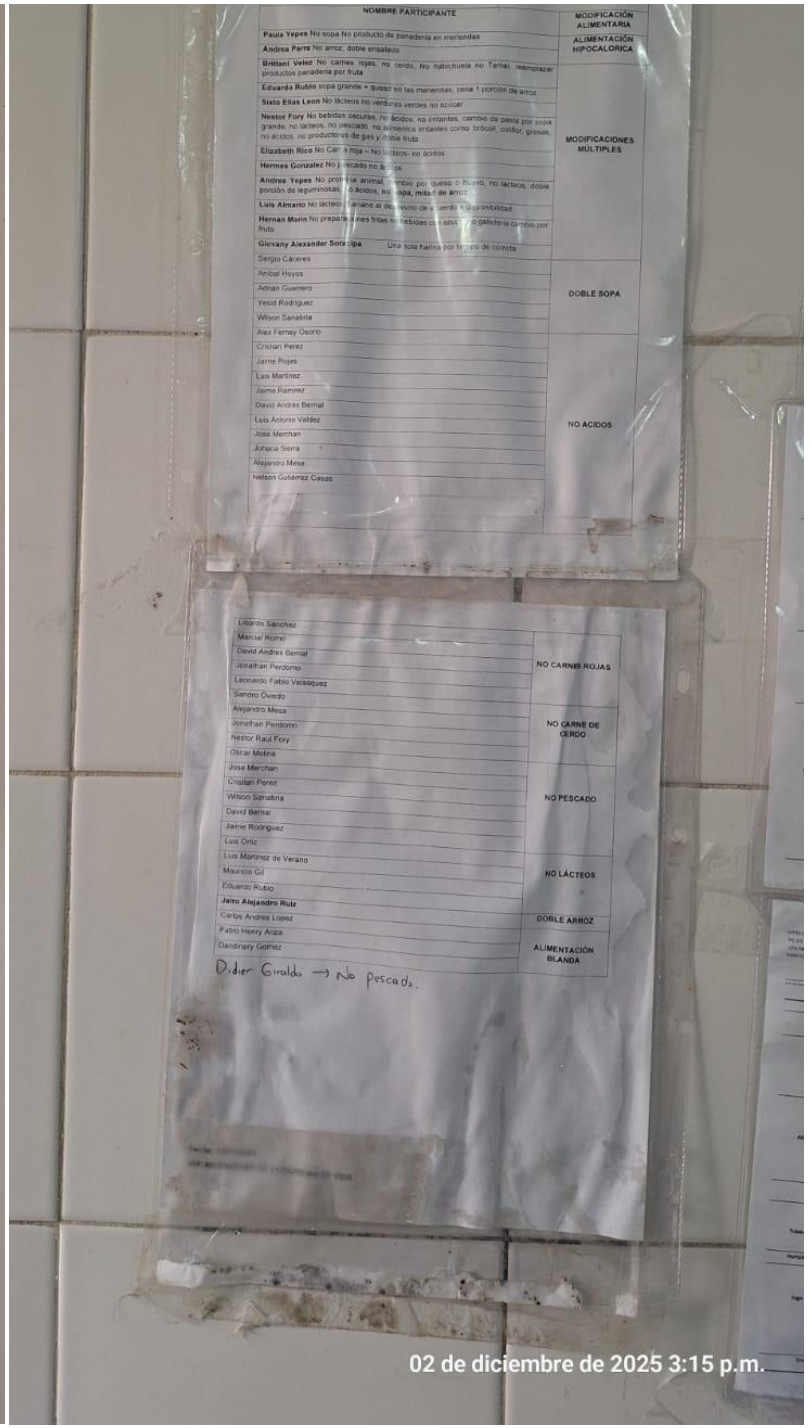
02 de diciembre de 2025 3:10 p.m.


02 de diciembre de 2025 3:10 p.m.


PLAN_DE_COMPRAS_1_SEMANA[1] [Solo lectura] - Excel
Buscar
Archivo Inicio Insertar Dibujar Disposición de página Fórmulas Datos Revisar Vista Ayuda Nitro PDF Pro
Compartir
C20
4000
PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PLAN DE COMPRAS SEMANAL ASOCIADOS
Código:FOR-PSS-175
Versión: 2
Página: 1 de 4
LOCALIDAD: FUERA DE BOGOTÁ
SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE VIDA
UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE VIDA LA VICTORIA
OPERADOR: CONSORCIO POR LA DISMINUCIÓN DE LA HABITABILIDAD EN CALLE 2024
COORDINADOR O RESPONSABLE: DANIELA GARCIA COORDINADORA/DIANA CHRISTIANSEN NUTRICIONISTA
CONTRATO: 9073
SEMANA DEL: 01 AL: 07
MES: DICIEMBRE AÑO: 2025
GRUPO ETARIO
NÚMERO PARTICIPANTES
ADULTOS DEL 29 AÑOS EN ADELANTE 110
Alimento
Unidad de medida (kg, l, und)
Lunes
Martes
Miércoles
Jueves
Viernes
Sábado
Domingo
Total
Observaciones
Torta de quinua (50 gr) und 115 0 0 0 0 0 0 0
Ponque tradicional tajado (42 gr) und 0 0 0 0 0 0 0 0
Torta con sabor a queso (50 gr) und 0 115 0 0 0 0 0 115
Tostadas (20 gr) UND 0 0 0 330 0 0 0 330
PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PLAN DE COMPRAS SEMANAL ASOCIADOS
Código:FOR-PSS-175
Versión: 2
Página: 4 de 4
Alimento
Unidad de medida (gr,cc,und)
Lunes
Martes
Miércoles
Jueves
Viernes
Sábado
Domingo
Total
Observaciones
LACTEOS
Crema de leche cc 0 0 0 2 2000 2100 0 4102
SEMANA 1
Listo
Accesibilidad: es necesario investigar
02 de diciembre de 2025 4:23 p.m.


02 de diciembre de 2025 3:13 p.m.


COMUNIDAD
DE VIDA
LA VICTORIA
FECHA 02/12/2025
RUTA DE SALUD: 1
GESTION OCUPACIONAL: 9
PERMISO: 2
HOSPITALIZADOS: 1
TOTAL EN CASA: 98
TOTAL EN COBERTURA: 102
BUEN TURNO!
02 de diciembre de 2025 3:13 p.m.


NOMBRE PARTICIPANTE
MODIFICACIÓN ALIMENTARIA
Paula Yepes No sopa No producto de panadería en meriendas
Andrea Parra No arroz, doble ensalada
ALIMENTACIÓN HIPOCALÓRICA
Brittani Velez No carnes rojas, no cerdo, No hatichuela no Tarhal, reemplazar productos panadería por fruta
Eduardo Rubio sopa grande + queso en las meriendas, cena 1 porción de arroz
Sixto Elias Leon No lácteos no verduras verdes no azúcar
Nestor Fory No bebidas oscuras, no ácidos, no irritantes, cambio de pasta por sopa grande, no lacteos, no pescado, no alimentos irritantes como brócoli, coliflor, grasas, no ácidos, no productores de gas y doble fruta
MODIFICACIONES MULTIPLES
Elizabeth Rico No Carne roja – No lácteos- no ácidos
Hermes Gonzalez No pescado no ácidos
Andrea Yepes No proteína animal, cambio por queso o huevo, no lácteos, doble porción de leguminosas, no ácidos, no sopa, media de arroz
Luis Almario No lácteo, Tarhalco al desayuno de a sueldo y disponibilidad
Hernan Marin No preparaciones fritas ni bebidas con azúcar y el galleto la cambio por fruta
Giovany Alexander Sora Lipa Una sola harina por tiempo de comida
Sergio Cáceres
Aníbal Hoyos
Adnán Guerrero
DOBLE SOPA
Yesid Rodriguez
Wilson Sanabria
Alex Fernay Osorio
Cristian Perez
Jaime Rojes
Luis Martinez
Jaime Ramirez
David Andres Bernal
Luis Antonio Valdez
NO ACIDOS
Jose Merchan
Johana Sierra
Alejandro Mesa
Nelson Gutiérrez Casao
Lisardo Sánchez
Marciel Romo
David Andres Bernal
NO CARNES ROJAS
Jonathan Perdomo
Leonardo Fabio Velasquez
Sandro Oviedo
Alejandro Mesa
NO CARNE DE CERDO
Jonathan Perdomo
Nestor Raul Fory
Oscar Molina
Jose Merchan
NO PESCADO
Cristian Perez
Wilson Sanabria
David Bernal
Jaime Rodriguez
Luis Ortiz
Luis Martinez de Verano
NO LÁCTEOS
Mauricio Gil
Eduardo Rubio
Jairo Alejandro Ruiz
DOBLE ARROZ
Carlos Andres Lopez
Pablo Henry Ariza
ALIMENTACIÓN BLANDA
Dandinerly Gomez
Didier Giraldo → No pescado.
02 de diciembre de 2025 3:15 p.m.


02 de diciembre de 2025 3:08 p.m.